

SYSTERBROR

Den familjeägda restaurangen på Östermalm



Julbordet har sina rötter i vikingarnas midvinterblot, men få av rätterna på dagens julbord är från äldre tider, med dopp i grytan, julkorv och lutfisk som undantag. Flera idag allmänt accepterade julbordsrätter, som köttbullar, julskinka, prinskorv och gravlax, blev inte vanliga förrän under 1900-talet, och köttbullarna blev först vanliga under 1970-talet. Som dricka serveras ofta julöl och julmust.

- Inlagd sill
- Senaps sill
- Tomat sill
- Laxfat med gravad samt kallrökt lax
- Hovmästarsås
- Ägghalvor med majonäs, räkor och rom
- Rökt korv
- Janssons frestelse
- Senapsgriljerad julskinka
- Skånsk senap
- Revbensspjäll
- Köttbullar
- Rödbetssallad
- Prinskorv
- Kokt potatis
- Kaffebuffé med pepparkakor

Kuvertpris: 399:- (447:-) Priser inom parentes är ink moms.

Husets vinpaket 143:- (179:-)/kuvert

1 glas mousserande vin samt 2 glas vin

Avec/snaps 3 cl: 39:- (49:-)/st

Dj med anläggning: 4000:- Anläggning med inkoppling av egen dator 1200:- Extra öppet: 2800:-/timme max till 03.00 Moms tillkommer på samtliga priser.

För bokning eller visning ta kontakt med Emma på
0709-688 422 / 08-21 90 40 / info@systerobror.se www.systerobror.se